

RACCONTI DEL TERRITORIO: LE RICETTE DELLE NONNE BISCOTTI ALLO ZENZERO CON LA FARINA GIALLA DI STORO

M MADONNA
DI CAMPIGLIO



Questi biscotti uniscono il profumo speziato dello zenzero alla rusticità della farina gialla di Storo, celebre per il suo gusto autentico e la sua origine trentina. Perfetti per chi ama sapori genuini con un tocco di creatività.

Ingredienti

- 100g farina gialla di Storo
- 100g farina per dolci
- 100g di burro
- 100g zucchero
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- Zenzero a piacere (circa 30g)
- Mezza bustina di lievito per dolci

Procedimento

Versa tutti gli ingredienti in una ciotola e... si impasta!

Stendi il composto ottenuto e divertiti a creare le forme che più ti piacciono.

Metti in forno a 160 gradi per circa 20 minuti e guarnisci a piacere